



DEGUSTAZIONE

Il Brunello di Montalcino di Patrizia Cencioni



di **Paolo Valente** pubblicato il 19 aprile 2024

Era il 1950 quando nacque l'azienda di famiglia per opera di **Giuseppe Cencioni**, uno dei fondatori del *Consorzio del Brunello di Montalcino*. Quarant'anni dopo, nel 1990, l'azienda fu suddivisa tra i vari cugini e a Patrizia toccarono cinquanta ettari di cui sei di vigneto e, nella rimanente parte, oliveti e bosco. Fu così che prese il via l'azienda che oggi porta il suo nome e che attualmente può contare su dieci ettari di vigneto che circondano la cantina; otto ettari sono rivendicabili come Brunello di Montalcino Docg.



Patrizia Cencioni con le figlie Annalisa e Arianna

Patrizia Cencioni, con le due figlie **Annalisa** e **Arianna**, vinifica solo uve di proprietà; i vigneti sono stati suddivisi in otto appezzamenti in base all'ubicazione e ai terreni ma i lotti di vinificazione sono molti di più. Non è raro, infatti, che in ogni vigneto si passi ben più di una volta per la raccolta al fine di vendemmiare solo i grappoli perfettamente maturi.



Siamo a un paio di chilometri dal centro di Montalcino su un altipiano che guarda verso la **Val d'Orcia** a circa 350 metri di altitudine e come in tutto il territorio montalcinese anche nella proprietà di Patrizia vi è una grande varietà di suoli: la prevalenza è di argilla anche se ben intervallata da terreni sciolti e da strati di galestro. Tutta questa eterogeneità riesce a trasmettere ai vini potenza, eleganza e finezza. I vigneti sono condotti in regime biologico non certificato e le botti utilizzate per il riposo dei vini hanno capacità tra i 15 e i 20 ettolitri, dimensione che la cantina ritiene la più opportuna sia per lo stile di Brunello di Montalcino aziendale che con la dimensione delle singole parcelle che sono vinificate separatamente.



La vicinanza dei vigneti rispetto alla cantina consente una tempestiva lavorazione delle uve che, dopo la diraspatura e la pressatura soffice, vengono fermentate in acciaio a temperatura controllata; sempre in acciaio si svolge la fermentazione malolattica. La successiva maturazione avviene in botti di rovere francese o di Slavonia da varie capacità.

DEGUSTAZIONE

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2022



Sangiovese in purezza, affina 12 mesi in botti da 26 hl di rovere di Slavonia. Dal piacevole e luminoso rosso rubino, si apre deciso al naso con sentori di frutta nera, di fiori blu con accenni speziati. La sosta in botte grande gli conferisce equilibrio e una ottima facilità di degustazione. Grande piacevolezza e buona persistenza per un vino che, giustamente, nasce con la sua specifica personalità.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2019



Sangiovese in purezza, matura per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e francese. I toni sono già tendenti al granato e i sentori sono quelli della frutta rossa e nera con accenni speziati e balsamici. Buona intensità di bocca; la persistenza, lunga, è guidata e supportata dall'acidità e dalla sapidità. Nel finale ritorni balsamici, di elicriso; una complessità intrigante.

OFELIO 2019

Brunello di Montalcino Docg



Sangiovese in purezza, matura per 40 mesi in botti di rovere di Slavonia da 15 ettolitri. Un vino elegante già nel suo colore rosso granato intenso. Complesso al naso dove spiccano le erbe aromatiche e gli accenni balsamici, seguono le spezie, la frutta rossa matura e gli agrumi. Buona la maturità di bocca con ritorni fruttati. Pieno ed elegante, dal tannino, fitto e ben maturo che invoglia alla beva e che lascia presagire grande possibilità di tenuta nel tempo. Solo 3000 bottiglie prodotte.

RISERVA 123 2015

Brunello di Montalcino Docg



Cento per cento Sangiovese, matura per 48 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 hl e di rovere francese da 7,5 hl. Dal colore rosso granato intenso e luminoso, si esprime al naso con sottili sentori di speziature, di frutta nera matura e in confettura, di fiori ed erbe aromatiche. Elegante al sorso, morbido e avvolgente nonostante l'ottima presenza sapida e fresca che conferisce dinamicità. Persistente con un piacevole finale.

SOLARIANNE 2020

Igt Toscana



Da uve 70% Cabernet Sauvignon e 30% Sangiovese, matura in barrique di rovere francese per 24 mesi. Un prodotto dalle caratteristiche decisamente diverse che fa della facilità di beva e della piacevolezza la sua arma vincente. Elegante al naso e goloso in bocca. I piccoli frutti di bosco e l'agrume, il sottobosco e le spezie divengono succosità al palato; ottima godibilità e freschezza accompagnano un tannino, pieno, ancora scalpitante.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/brunello-montalcino-patrizia-cencioni/>